



Menus du Mardi 1er Septembre au 16 Octobre 2026

MARDI 1er SEPTEMBRE				JEUDI 3 SEPTEMBRE				VENDREDI 4 SEPTEMBRE				LUNDI 28 SEPTEMBRE				MARDI 29 SEPTEMBRE				JEUDI 1 OCTOBRE				VENDREDI 2 OCTOBRE			
Les vacances se terminent...				Salade de concombres				Salade de pâtes				Filet de merlu au curry				Carottes râpées				Hachis Parmentier maison				Salade de mâche			
				Lentilles au cumin Bio				Poulet au citron Courgettes en gratin Bio				Pommes de terre vapeur Bio				Gnocchis au fromage				Yaourt fermier				Tarte au fromage			
				Semoule Bio				Nectarine				Yaourt Arreiliadou				Fruits de saison				Fruits de saison				Haricots verts persillés Bio			
				Fruits de saison				Fruits de saison				Cookies maison				Fruits de saison				Fruits de saison				Fruits de saison			
				Privilegier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !												Privilegier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !											
LUNDI 7 SEPTEMBRE				MARDI 8 SEPTEMBRE				JEUDI 10 SEPTEMBRE				VENDREDI 11 SEPTEMBRE				LUNDI 5 OCTOBRE				MARDI 6 OCTOBRE				JEUDI 8 OCTOBRE			
Sauté de porc aux épices				Salade de tomates				Moussaka				Gratin de Poisson				Salade verte				Saucisse de Toulouse				Betterave vinaigrette bio			
				Quenelle nature à la crème				Riz de Camargue Bio				Petits pois à la tomate				Raviolis au fromage				Légumes sautés				Lasagne aux épinards			
				Haricots beurre persillés Bio				Fromage blanc Bio				Yaourt sucré Bio				Fruits de saison Bio				Fromage fermier				Yaourt Bio			
				Tarte aux pommes				Fruits de saison Bio				Fruits de saison Bio				Fruits de saison Bio				Gaufre au sucre				Fruits de saison			
				Privilegier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !												Bon appetit! Bon appetit! Bon appetit!				Bon appetit! Bon appetit! Bon appetit!				Bon appetit! Bon appetit! Bon appetit!			
LUNDI 14 SEPTEMBRE				MARDI 15 SEPTEMBRE				JEUDI 17 SEPTEMBRE				VENDREDI 18 SEPTEMBRE				LUNDI 12 OCTOBRE				MARDI 13 OCTOBRE				JEUDI 15 OCTOBRE			
Rougail saucisse				salade verte				Duo de concombre et tomate Bio				Courgettes en gratin Bio				Salade de pâtes				Bœuf au cumin				Fish-burger			
				Pépinettes aux légumes persillés et pois chiches				Dos de colin sauce vierge				Œufs durs Bio				Omelette Bio au fromage				Riz Bio				Potatoes			
				Yaourt Bio				Pomme vapeur				Yaourt nature sucré Bio				Haricots verts Bio				Fromage fermier				Yaourt Bio			
				Fruits de saison Bio				Fruits de saison Bio				Gâteau maison				Fruits de saison				Fruits de saison				Fruits de saison			
				Privilegier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !												Privilegier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !											
LUNDI 21 SEPTEMBRE				MARDI 22 SEPTEMBRE				JEUDI 24 SEPTEMBRE				VENDREDI 25 SEPTEMBRE															
Pizza au fromage				Salade verte				Gratin de légumes au parmesan				Pois chiches à l'orientale															
				Boulettes de bœuf sauce tomate				Poisson pané				Semoule Bio															
				Gâteau au yaourt				Gâteau au yaourt				Yaourt Bio															
				Fruits de saison				Fruits de saison				Banane															

Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.
Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30